

Patate in insalata

Ingredienti:

-  patate;
-  capperi sotto sale;
-  prezzemolo;
-  olio extravergine d'oliva q.b.
-  sale q.b.

Preparazione:

Lava per bene le patate sotto l'acqua e mettile a cuocere in abbondante acqua salata; fai attenzione alle diverse dimensioni, perché le patate più piccole si potrebbero sfaldare. È sufficiente tastarle con una forchetta: se i rebbi entrano facilmente, è pronta.

Falle raffreddare e poi tagliale a pezzetti o a rondelle, come preferisci, in una ciotola. Poi lava i capperi sotto sale, e taglialí a metà, distribuendoli sulle patate. Lava il prezzemolo e taglialo a pezzettini molto piccoli.

Condisci con abbondante olio di qualità e gira le patate con delicatezza. Servire a patate ormai fredde.